

National

取扱説明書

ホームベーカリー(家庭用)

品番 SD-BT153



保証書別添付

このたびは、ホームベーカリーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

特に「安全上のご注意」(4～5ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。

お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

パンを焼こう！

パンをつくる

基本のコツを知ろう

パン以外もつくってみよう

つくたてのおもちがおいしい！

困ったときは…

「うまくできない！」膨らまない、など

「まちがえた！」材料を入れ忘れた、など

上手に使うって上手に節電

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ!

ふんわり食感 食パン



皮がパリッ! しっかり食感
食パン (P.16)



早く焼き上げ!
早焼き食パン
(P.18)



皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン
(P.18)



皮がカリッとため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン
(P.18)



バター風味!
リッチな味わい
デニッシュ風食パン
(P.19)

もちり食感 天然酵母 食パン



皮がパリッ! もちり食感
食パン (P.22)

いろいろな パン (パン生地から)



バターロール
(P.21)



あんぱん
(P.21)



クロワッサン
(P.28)



ドーナツ
(P.28)

いろいろな パン (ピザ生地から)



フォカッチャ
(P.29)

パン以外



ピザ
(P.29)



ケーキ
(P.30)



うどん
(P.32)



パスタ
(P.32)



もち
(P.34)

もっといろんなレシピを
見てみたい!
ナショナルHP「ベーカリー倶楽部」
<http://national.jp/studio/bakeryclub/>

もくじ

確認と ご注意

	ページ
安全上のご注意	4
各部の名前・付属品	6
準備する	
コースの使い分け	8

毎日の 使い方

	ページ
パンづくりの流れとコツ	10
パンづくりの材料	12
アレンジ具材	14
(ドライイーストで)食パンを焼いてみよう	16
食パンを焼く	18
パン生地をつくる	20
(天然酵母で)天然酵母食パンを焼いてみよう	22
天然酵母食パンを焼く	
天然酵母パン生地をつくる	24
生種をつくる	25
便利な機能	
レーズンなどを入れる	26
焼き色を変える / 予約する	27
いろいろなパン	
パン生地で	28
ピザ生地で	29
パン以外をつくる	
ピザをつくる	29
ケーキをつくる	30
うどん・パスタをつくる	32
もちをつくる	34

必要 なとき

	ページ
お手入れする	36
困ったとき	
「まちがえた!」と思ったら...	38
うまくできない!	39
よくあるご質問	42
故障かな!?	44
保証とアフターサービス	46

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

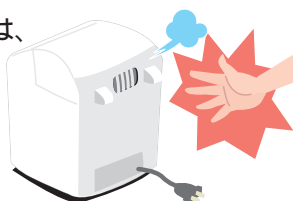
強制 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災や、やけど、感電などを防ぐために...

蒸気口には手を触れない

特にお子様には、充分ご注意ください。



電源プラグや電源コードは...

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因)
電源コードや電源プラグを傷つけない。
電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。
電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。
(特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因)

リチウム電池の取り扱い... (発熱や発火、破裂を防ぐために)

充電やショート、加熱、火中投下をしない。
電池を、他の金属に混ぜない。

お子様の手の届かない所に置く。
→万一飲み込んだ場合は、医師にご相談を。
廃棄や保存は、テープなどを巻きつけて絶縁する。

発火や、やけど、けがなどを防ぐために...



注意

使用中や使用直後は、やけどに注意!



パンケースや本体、庫内、ふたなどの高温部に触れない。
→パンケースを取り出すときは、必ずミトンをはめる。

ご使用後のお手入れは、冷えてから。

こんな場所で使わない!

不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。
テーブルクロスを敷いた上。
(熱いパンケースは、置き場所に注意する)
粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端。
(本体が滑って落ちる原因)
壁や家具の近く。→5cm以上離す(変形・変色の原因)

電源プラグの取り扱い

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
(感電やショートによる発火の原因)
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(感電や漏電火災の原因)

リチウム電池の取り扱い

リチウム電池は、 \oplus \ominus を正しく入れる。(発熱や発火、破裂の原因)

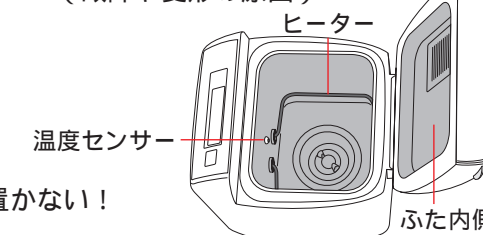
使用上のお願い

ふたにふきんなどを掛けない!
(故障や変形の原因)

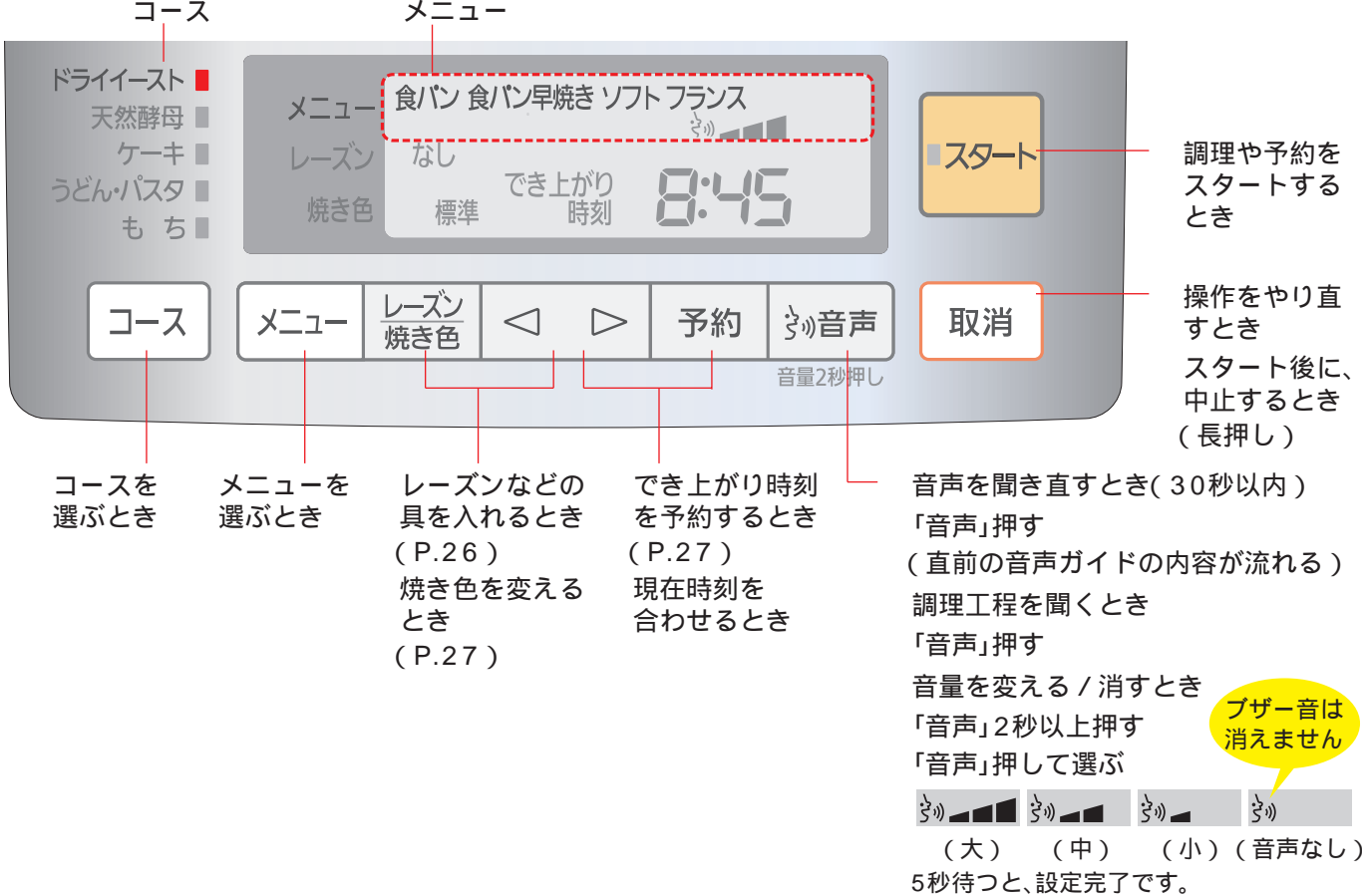
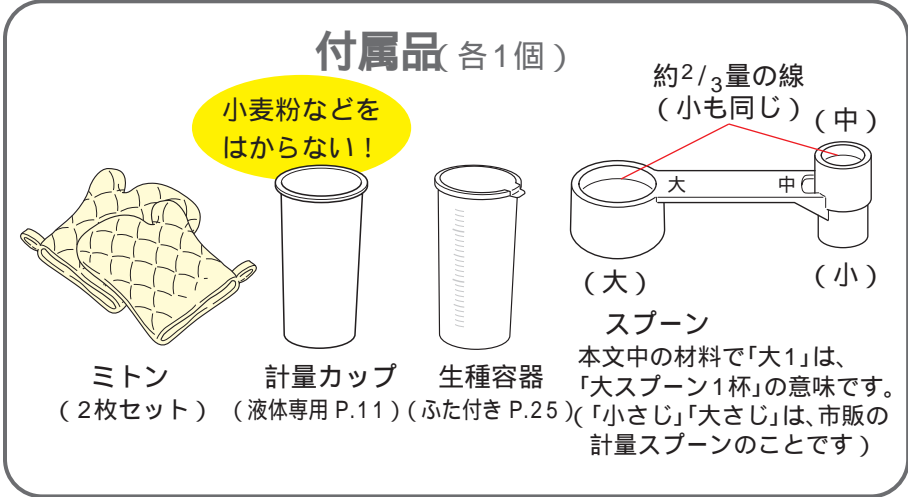
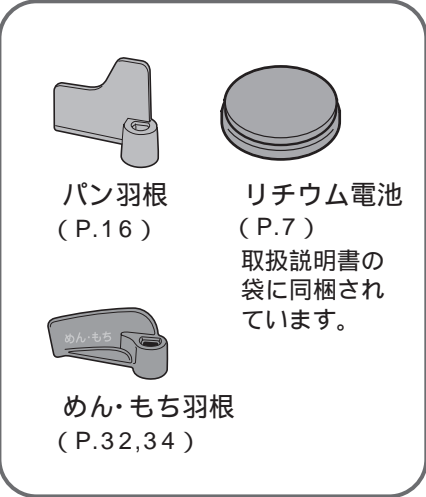
次の部分に強い力は加えない!
(故障や変形の原因)



湿気のある所や火気の近くに置かない!
(故障や変形の原因)

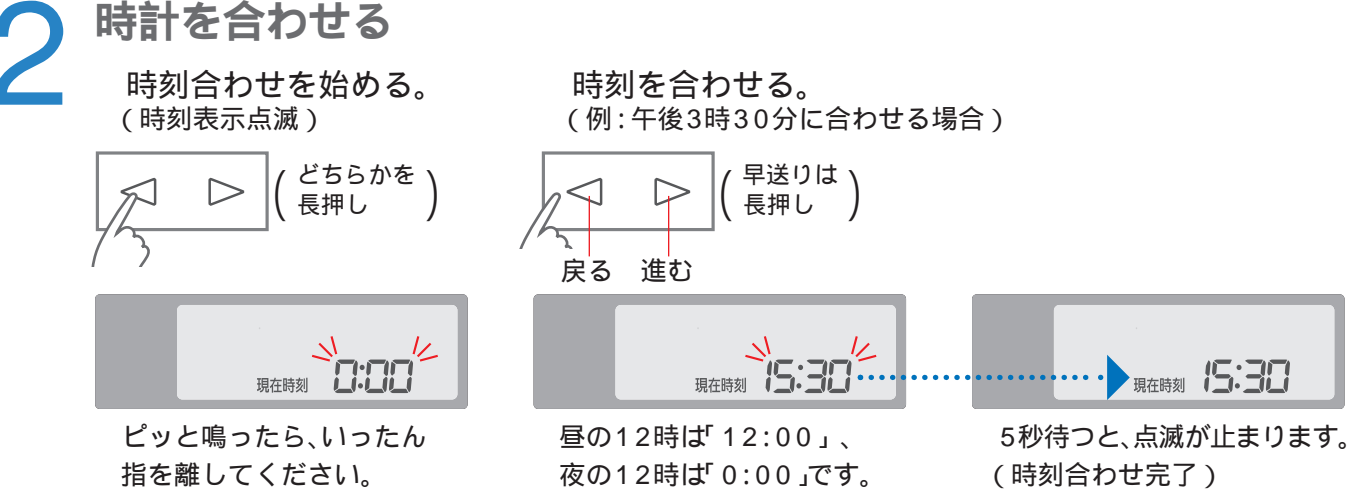


各部の名前・付属品



各部の名前・付属品

準備する



コースの使い分け

コース		メニュー	参照 ページ	所要 時間(約)	ベーカリーがしてくれます		使える機能
				(所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温などの条件によって変化します)			
パンをつくる	ふんわり食感 パン (ドライイースト)	食パンを焼く			4時間20分	ねり ₁ ねかし ねり 発酵 焼き上げ	コースの使い分け
		「食パン」	皮はパリッと、 しっかり食感	P.16			
		「食パン早焼き」	早く焼き上げたい	P.18	2時間	ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ	
		「ソフト」	皮はやわらかめ、 きめが細かい	P.18	5時間	ねかし ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ	
		「フランス」	皮はカリッとかため、 小麦粉本来の味わい	P.18	7時間	ねり ₁ ねかし ねり 発酵 焼き上げ	
	ドライイースト	「デニッシュ」	バター風味の デニッシュ風食パン	P.19	3時間	ねり ねかし ₁ バター投入 ねり ねかし 発酵 焼き上げ (バター投入は、スタートして25分後に自分で)	
		「パン生地」	自分で好きな形を つくりたい	P.20	1時間30分	ねり ねかし 発酵	
		「ピザ生地」	薄く伸ばして、 ナンやフォカッチャ	P.20	45分	発酵 ねり 発酵 ねり	
		「食パン」	皮はパリッと、 しっかり食感	P.22	7時間 (+24時間 ²)	ねり 発酵 ねり 発酵 焼き上げ	
		「パン生地」	自分で好きな形を つくりたい	P.24	4時間 (+24時間 ²)	ねり 発酵 ねり 発酵	
パン以外をつくる	もち	「ピザ生地」	薄く伸ばして、 パリッとしっかり	P.20	45分	発酵 ねり 発酵 ねり	
		ケーキを焼く	手軽にケーキを つくりたい	P.30	1時間45分	粉落し ねかし ねり 追い焼き ₁ 焼き上げ (粉落しは、スタートして12分後に自分で)	
		うどんをつくる	手打ちうどんを つくりたい	P.32	15分	ねり	
		パスタをつくる	手打ちパスタを つくりたい	P.32	15分	ねり	
		もちをつくる	手軽におもちを つくりたい	P.34	1時間	炊く ぶた ₁ つく (ぶたは、スタートして50分後に自分で開ける)	
	天然酵母	食パンを焼く					
		「食パン」	皮はパリッと、 しっかり食感	P.22			
		「パン生地」	自分で好きな形を つくりたい	P.24			
		「ピザ生地」	薄く伸ばして、 ナンやフォカッチャ	P.20			
		「食パン」	皮はパリッと、 しっかり食感	P.22			

1 タイマー予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。

2 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。

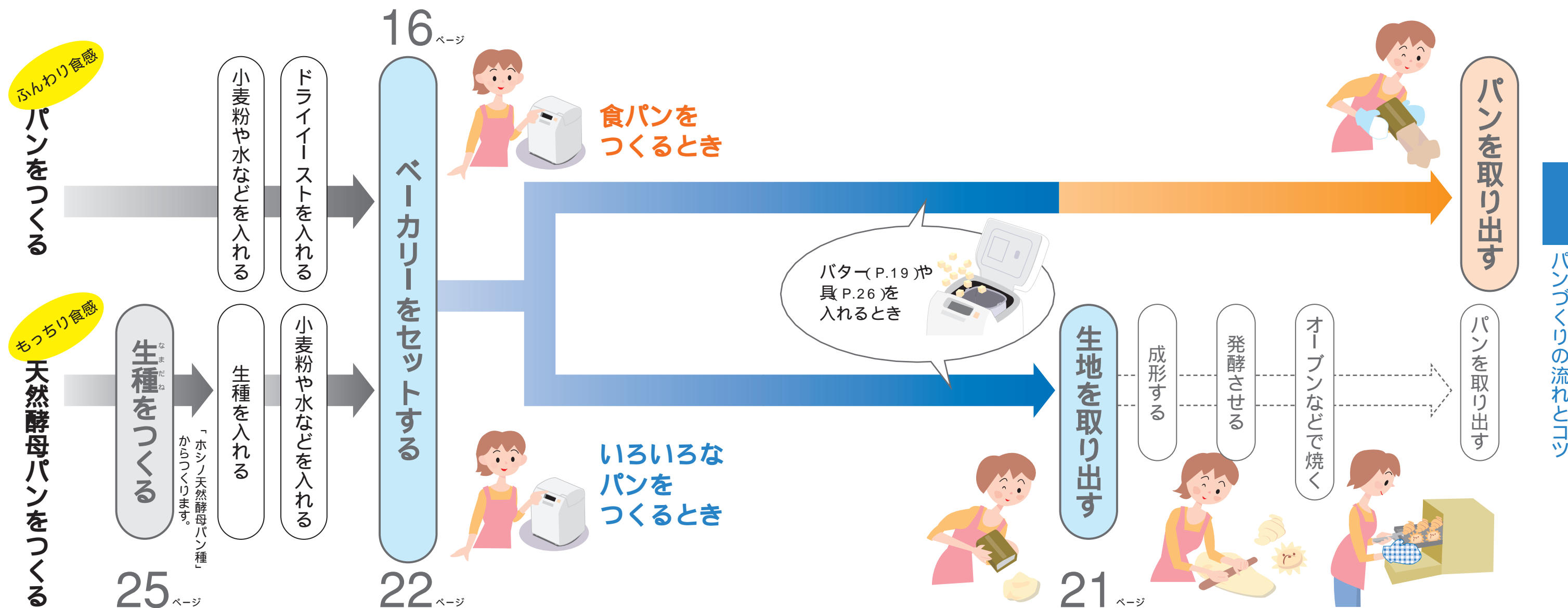
レーズンなど具を入れるタイミングの目安です。

パンづくりの流れとコツ

準備する

生地をつくる

焼き上げる



失敗しない
パンづくりのコツ!



膨らみや形が毎回変わる
手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安(1.5斤の場合)



材料の鮮度が影響大!
保存は大丈夫?

パンを発酵させて膨らませる酵母(P.12)は肉や魚と同じなま物。開封後のドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を!(特に生種は一週間を使い切る)



夏や室温が高いときは
水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)



小麦粉は重さではかる?
量ではかる?

はかりを使って、重さではかります。(付属の計量カップは、液体専用なので使わないで!) 1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。



パンづくりの材料

基本的な材料をご紹介します。
基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
(つくりたいパンによって材料や分量は変わります)

(小麦粉)
強力粉
ふるう必要はなし。
たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
必ず「重さ」で量る。
(計量カップではからない)



日清製粉「カメリア」をおすすめします。

味や香りをよくする、かたくなるのを防ぐ

(乳製品)
スキムミルク
牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。
(スキムミルク、牛乳)



膨らませる



ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。
(生イーストは使えません)

日清製粉「スーパーカメリア」をおすすめします。
(分包またはスティックタイプが保存に便利)

パン用酵母

膨らませる

天然酵母パン種

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物から培養された、酵母を使います。パン種は「生種おこし」(P.25)で発酵させ、生種にしてから使います。

発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(50g×5袋入り)
→申し込み先: 富澤商店 (042)776-6488



水

次のときは冷水(約5℃: 氷水くらいの温度)を使う。
・早焼き食パン
・フランスパン
・室温が25℃以上のとき

塩

味付け、コシをつける



バター

こくを加えておいしくする



溶かさずに固形のまま使う。
(バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング)

砂糖

(糖分)
味付け、焼き色をよくする



粒の大きいものは、細かい粒になるようつぶす。
(砂糖、黒砂糖、ざらめ、はちみつ)

1回分の基本材料(水以外)とドライイーストがパックになった

パンミックス

- ・「食パン」「食パンスイート」(食パン、早焼きパンに)
- ・「ソフト食パン」(ソフト、デニッシュ風食パンに)
- ・「フランスパン」(フランスパンに)

いちいち量る手間がいりません



ナショナル製品取扱店や、松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でお求めいただけます。
<http://www.sense.panasonic.co.jp/>

材料の配合や種類を変えたいときは...
次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約1/2まで
砂糖	約2倍まで	約1/2まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい

砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。

バターの代わりにマーガリン、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(スキムミルク大1は牛乳100ml相当です)(P.12)

卵や牛乳を入れたときは...
卵や牛乳の量だけ、水を減らします。

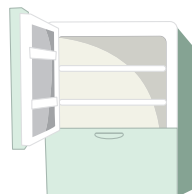
- ・卵(1個まで)
- ・牛乳(水量の半分まで)

計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。

予約タイマーは使わない。
(夏場に腐敗するおそれ)

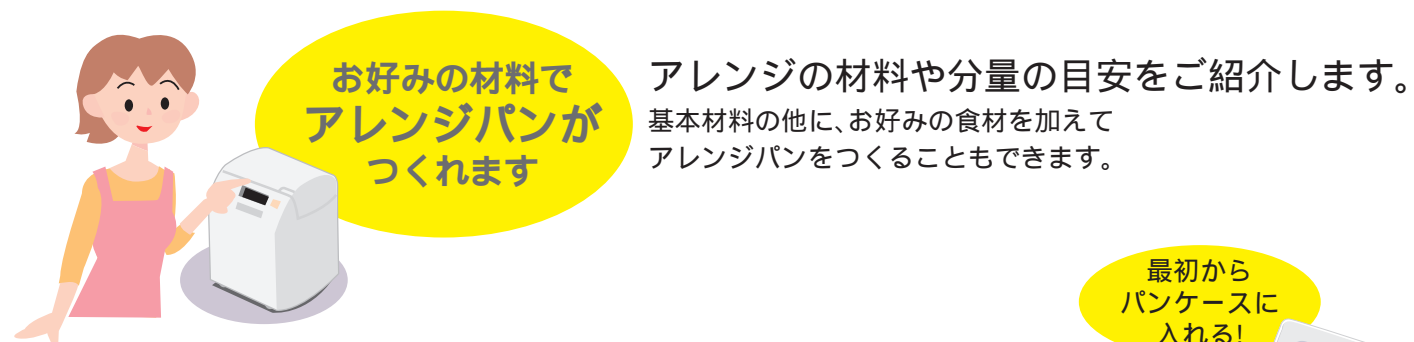


酵母は生きています。新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。



パンづくりの材料

アレンジ具材



お好みの材料で
アレンジパンが
作れます

アレンジの材料や分量の目安をご紹介します。
基本材料の他に、お好みの食材を加えて
アレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に



お好みの材料を加えて...

お好み
材料

最初から
パンケースに
入れる!



野菜・チーズ



：小麦粉の重さの約15～20%
（1.5斤での目安は60g）
例）・にんじん すりおろす
・かぼちゃ ゆでてつぶし
てから冷ます
・ほうれんそう ゆでて、みじん
切り、冷ます

穀類



：小麦粉の重さの約10～20%
（1.5斤での目安は50g）
例）・米粉 ・オートミール
・白玉粉 ・ライ麦 ・全粒粉
・きな粉 ・ごま

果汁



：水の分量まで
例）・オレンジ ・りんご
・トマトなどの100%果汁
冷蔵庫でよく冷やしておく

小麦粉の
量を...

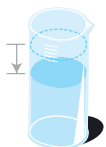


（そのまま変えない）

穀類の
重さ分だけ減らす

（そのまま変えない）

水の量を...



野菜の
重さ分だけ減らす
（チーズの時は
そのまま変えない）

（そのまま変えない）

果汁の
量だけ減らす

タイマーは使わない

タイマーは使わない



お好みの材料で
具入りパンが
作れます

レーズン機能(P.26)を使って、
お好みの具材で具入りパンをつくることもできます。

自動投入できるもの

自動投入
できるものは
最初から容器に
入れておいて...



自動投入できないもの

自動投入
できないものは
ブザーの合図で
ふたを開けて



ねりの途中で
生地投入する!

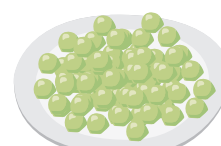
乾燥しているもの、 溶けにくいもの



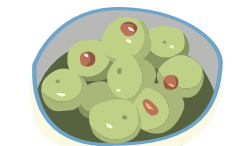
ドライフルーツ
（120gまで）
→ 5～8mmに刻む



ナッツ類
（90gまで）
→ 5～8mmに砕く



グリーンピース
（60gまで）
→ 水分をよくふき取る



オリーブ（45gまで）
→ 種をとり、1/4に刻み、
水分をよくふき取る



ベーコン
（100gまで）
→ 10mm幅に刻む



サラミ
（100gまで）
→ 5～8mm角に刻む

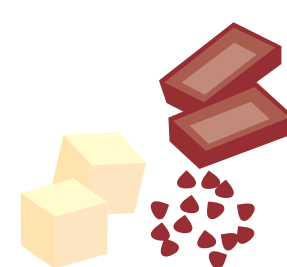
予約してつくるときは、使わないで下さい。
（特に夏場などは腐敗の原因となります）

砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や
予約を使ったときに、砂糖が溶けて投入されないこ
とがあります。

水気・粘りけがあるもの、 溶けやすいもの



生フルーツ、
アルコール漬けフルーツ



チーズ、
チョコレート など

（小麦粉の重さの約20%まで）

ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れ
ます。
材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなりま
す。

食パンを焼いてみよう

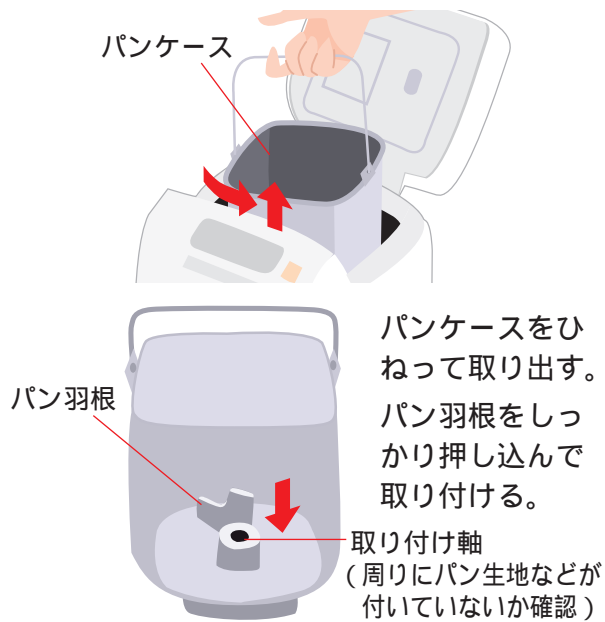
食パン

材料を入れる

セットする

取り出す

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット



「食パン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g	280g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中 ² / ₃ (5g)
水	300ml	210ml
ドライイースト	中1(4g)	中 ² / ₃ (2.7g)

室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10ml減らして使う。

1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸ができたり、側面に少し粉が残ることがあります。

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

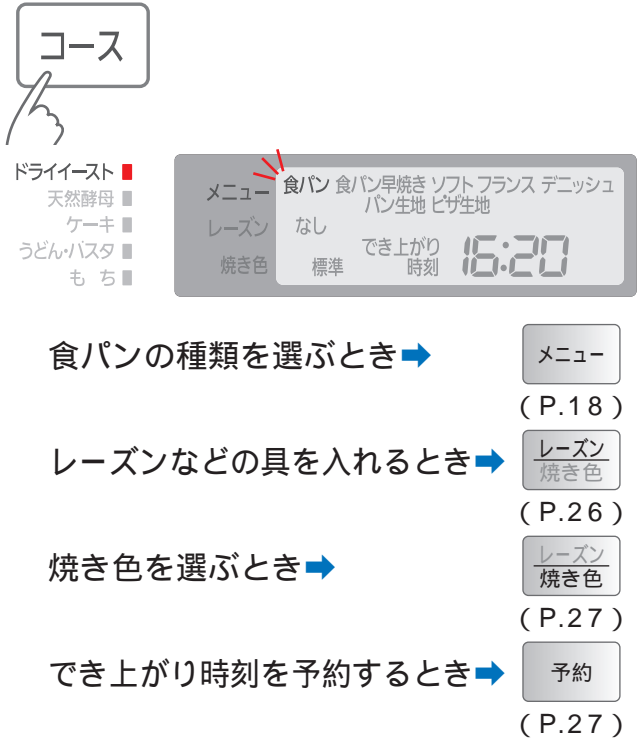


3 イースト容器に ドライイーストを入れる

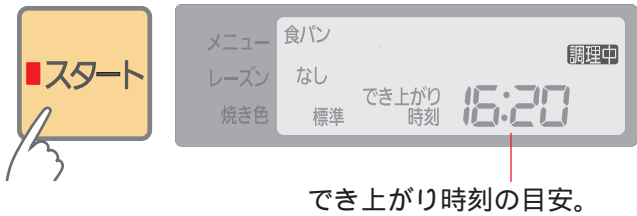


レーズンなどの具を入れるとき→(P.26)

4 「ドライイースト」を選ぶ

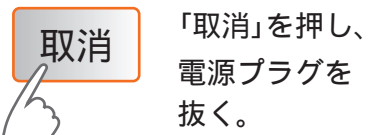


5 スタートする



使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

6 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

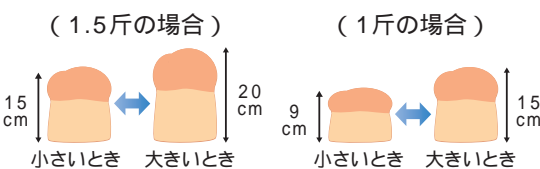


7 すぐ取り出して、 あら熱をとる



焼き上がりの大きさは、温度、湿度、材料により変わります。

大きさの目安



食パンを焼いてみよう

食パンを焼く

早焼き

ソフト

フランス



準備 パンケースに、パン羽根をセットし、
(P.16) (ドライイースト以外の)小麦粉や水を入れ、
イースト容器にドライイーストを入れる。

操作を
やり直すとき
スタート後に、
中止するとき
(長押し)

材料

「早焼き食パン」(1.5斤)	(1斤)
強力粉	400g
バター	15g
砂糖	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)
塩	中1(7g)
冷水(5)	300ml
ドライイースト	中1 ² / ₃ (6.7g)

室温25 以上のときは、10 ml 減らして使う。

「ソフト食パン」(1.5斤のみ)	
強力粉	380g
バター	25g
砂糖	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)
塩	中1(7g)
水	270ml
ドライイースト	小1 ² / ₃ (3.7g)

室温25 以上のときは、約5 の冷水を
10 ml 減らして使う。
1斤はうまく焼けないためおすすめできません。

「フランスパン」(1斤のみ)	
強力粉	250g
薄力粉	30g
バター	5g
塩	中 ² / ₃ (5g)
冷水(5)	220ml
ドライイースト	小1(2.2g)

室温25 以上のときは、10 ml 減らして使う。

1

「ドライイースト」を選ぶ

2

食パンの種類を選ぶ

3

スタートする

4

ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
取り出す

デニッシュ風



準備 パンケースに、パン羽根をセットし、
(P.16) (ドライイーストと後入れ用バター以外の)小麦粉や水を入れ、
イースト容器にドライイーストを入れる。

操作を
やり直すとき
スタート後に、
中止するとき
(長押し)

材料

「デニッシュ風食パン」	(1.5斤)	(1斤)
強力粉	320g	230g
薄力粉	80g	50g
バター	20g	15g
砂糖	大3(36g)	大2(24g)
スキムミルク	大1(10g)	中2(6g)
塩	中1(7g)	中 ² / ₃ (5g)
卵(溶く)	M寸1個(50g)	M寸 ¹ / ₂ 個(25g)
冷水(5)	220ml	160ml
ドライイースト	中1(4g)	中 ² / ₃ (2.7g)
後入れ用バター	150g	110g

無塩バターをおすすめします。
後入れ用バターは前日に準備!
バター(後入れ用)を1cm角に切る。
くっつかないように離してラップで包む
か、密閉容器に入れる。
1晩(10時間)以上、冷凍する。

手順4で10分経過したときは
バターを入れなくても自動的に再スタート
します。(それ以降にバターを入れても混
ざらず、デニッシュ風にはなりません)

レーズンなどの具を入れるときは
後入れ用バターと同時に入れます。

食パンミックス・ソフト食パンミックス
(P.13)も使えます!
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入
れ用バターの分量は上記に従ってください。

1

「ドライイースト」を選ぶ

2

「デニッシュ」を選ぶ

3

スタートする

4

ピッピッと鳴ったら、
ふたを開けて、
後入れ用バターをほぐして入れる

5

ふたを閉めて
再度、スタートする

6

ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
取り出す

食パンを焼く

パン生地をつくる

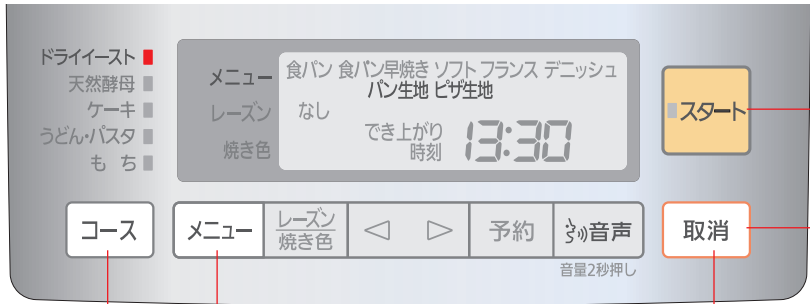
パン生地

ピザ生地

パン生地やピザ生地をつかって、クロワッサン(P.28)やフォカッチャ(P.29)などいろいろなパンをつくることができます。



準備 パンケースに、パン羽根をセットし、(P.16) (ドライイースト以外の)小麦粉や水を入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。



1

2

操作をやり直すとき
スタート後に、
中止するとき
(長押し)

4

3

材料

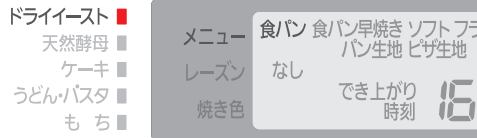
「パン生地」(最大)	(最小)
強力粉	400g
バター	70g
砂糖	大3(36g)
スキムミルク	大1 ² / ₃ (17g)
塩	中1(7g)
卵	L寸約1 ¹ / ₂ 個(30g)
水	220ml
ドライイースト	中1(4g)

室温25 以上の時は、約5 の冷水を使う。

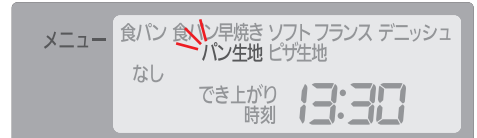
「ピザ生地」(最大)	(最小)
強力粉	400g
バター	20g
砂糖	大1(12g)
スキムミルク	大1(10g)
塩	中1(7g)
水	260ml
ドライイースト	中1(4g)

室温25 以上の時は、約5 の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ



2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ



レーズンなどの具を入れるとき → レーズン 焼き色 (P.24)

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

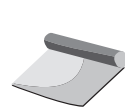
生地からパンをつくるときに使う道具



こね板



はかり 1g単位)



スクッパー



めん棒



ふきん
(水でぬらしてかたく絞る)



クッキングシート



霧吹き



はけ



オーブン

調理によって使う道具
調理はさみ
型抜き
ラップ
温度計 など



材料(18 ~ 12個分)

パン生地(P.20,24) ... 1回分
ドリール(溶き卵)
.....M寸1¹/₂個(約25g)

バターロール

つくりかた

成形する

生地をスクッパーで約45gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約15分休ませる。

円すい形にし、ふきんを掛けて10 ~ 15分休ませる。

手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。(巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります)

発酵させる

巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

30 ~ 35 で40 ~ 60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

予熱した170 ~ 200 のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



あんぱん

(バターロールの手順 の後) 生地を直径10cmに伸ばす。
丸めたあんなどを で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
を並べて霧吹きし、30 ~ 35 で20 ~ 30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
ドリール(溶き卵)を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170 ~ 190 のオーブンで約15分間焼く。

てんねんこうぼ 天然酵母食パンを焼いてみよう

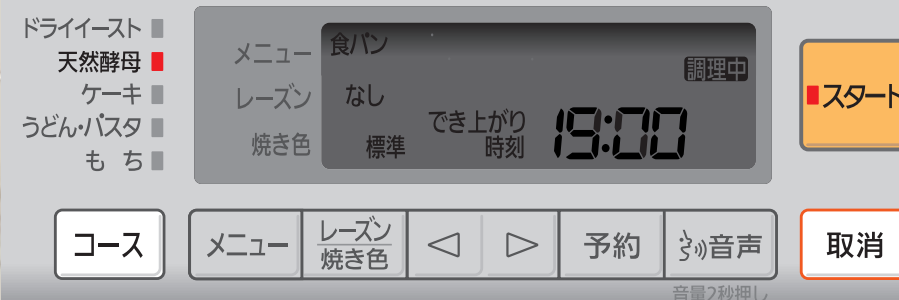
生種をつくる



材料を入れる



セットする

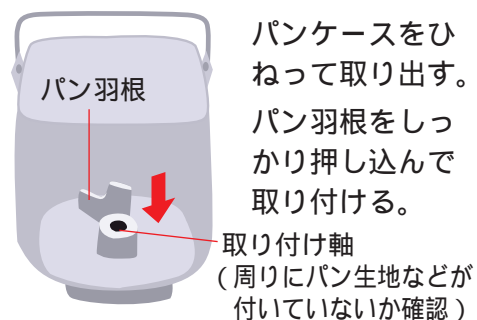
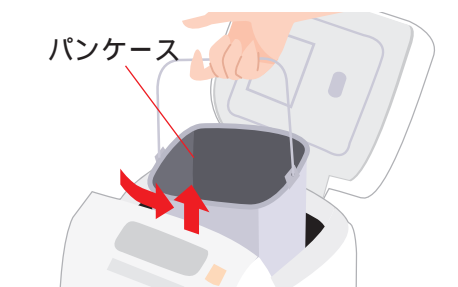


取り出す



1 ベーカリーで
生種を
つくる
(P.25)
生種をつくるの
に、24時間か
かります。

2 パンケースを取り出して
パン羽根を
セット



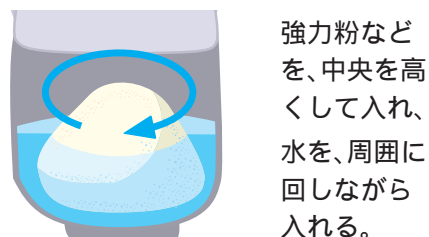
「天然酵母食パン」(1.5斤)		(1斤)
強力粉	400g	300g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
塩	中1(7g)	中 ² / ₃ (5g)
水	250ml	180ml
生種	大2(38g)	大1 ² / ₃ (32g)

室温25 以上のときは、約5 の冷水を使う。
1斤の分量で焼くと、パンの上面に凹凸が
できたり、側面に少し粉が残ることがあり
ます。

3 パンケースに
生種を入れる



4 パンケースに
強力粉や水など
を入れる



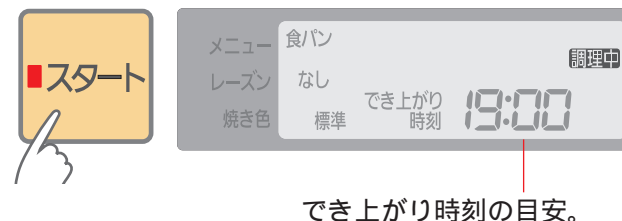
強力粉など
を、中央を高くして入れ、
水を、周囲に
回しながら
入れる。
パンケース
を戻して固
定し、
ふたを
閉める。

5 「天然酵母」を選ぶ



レーズンなどの具を入れるとき→ レーズン
焼き色 (P.26)
焼き色を選ぶとき→ レーズン
焼き色 (P.27)
でき上がり時刻を予約するとき→ 予約
(P.27)

6 スタートする



でき上がり時刻の目安。

7 焼き上がったら(ピッピッ音)
電源を切る



8 すぐ取り出して、
あら熱をとる



焼き上がりの大きさは、温度、
湿度、材料により変わります。
大きさの目安(1.5斤の場合)



天然酵母食パンを焼いてみよう

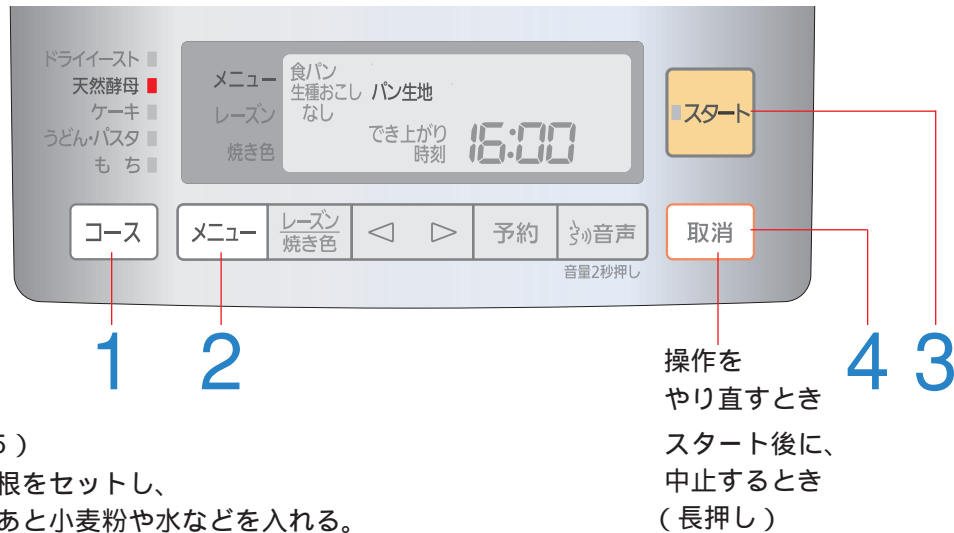
天然酵母パン生地をつくる

パン生地

生地をつくって、
クロワッサン(P.28)など
いろいろな天然酵母パンを
つくることができます。



準備 生種をつくる。(P.25)
(P.20) パンケースに、パン羽根をセットし、
先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。



材料

生種は
かき混ぜてから
はかる!

	(最大)	(最小)
強力粉	400g	300g
バター	15g	10g
砂糖	大2(24g)	大1(12g)
塩	中1(7g)	中 ² / ₃ (5g)
水	210ml	160ml
生種	大2(38g)	大1 ² / ₃ (32g)

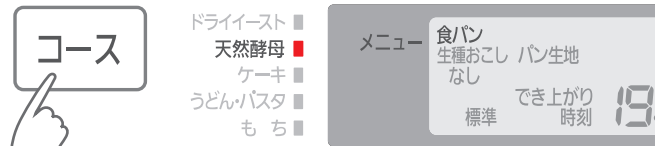
室温25 以上の時は、約5 の冷水を使う。

パン生地がべたつくときは
(ドライイーストでつくった生地より、
べたつきやすくなっています)

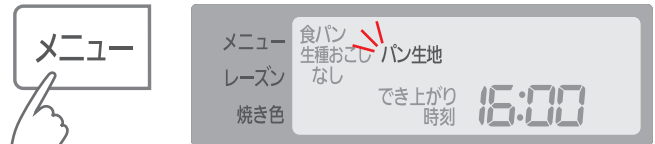
- 取り出した生地をボウルに入れ、ラップ
をして冷蔵庫で30～60分休ませる。
- 打ち粉をする。(強力粉をこね板・めん
棒・生地に振る)
べたつくときは、数回打ち粉をする。



1 「天然酵母」を選ぶ

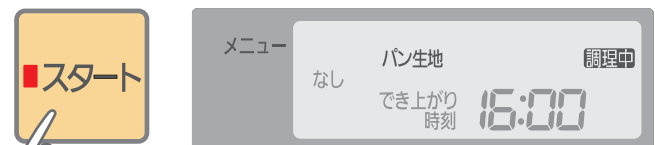


2 「パン生地」を選ぶ



レーズンなどの具を入れるとき→ **レーズン 焼き色** (P.26)

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押し 生地をすぐ取り出す

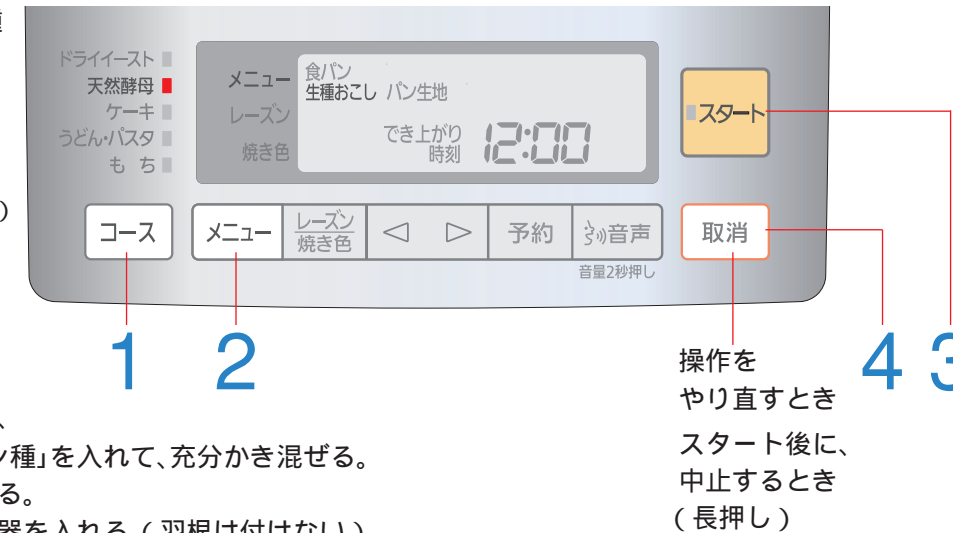
生種をつくる

生種おこし

天然酵母パンの材料になる、生種
をつくります。
(約24時間かかります)



準備 生種容器に水を入れ、
「ホシノ天然酵母パン種」を入れて、充分かき混ぜる。
生種容器のふたをする。
パンケースに生種容器を入れる。(羽根は付けない)



材料

1週間以内に
使い切る!

	1.5斤パンづくり 約2回分	1.5斤パンづくり 約3回分
ホシノ天然酵母パン種	大2弱(30g)	大3(50g)
水(約30)	60ml	100ml

水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種が
うまくおこせないことがあります。

生種は、なま物です!

- 必ず冷蔵庫に入れ、
1週間以内で使い切る。
(冷凍や常温では発酵力
がなくなります)
- 新しい生種と古い生種を



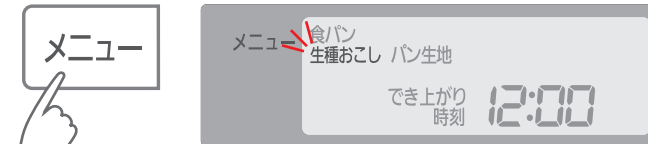
うまくできたときは、酒
粕のようなアルコール臭
と、少し酸っぱいにおい
がします。
(室温が30 以上になる
と、うまくできないこと
があります)



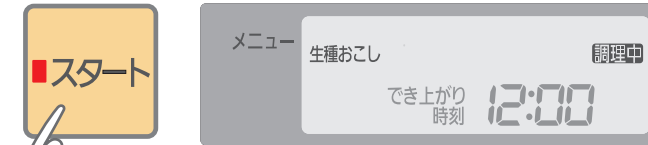
1 「天然酵母」を選ぶ



2 「生種おこし」を選ぶ



3 スタートする



でき上がるまで、途中で取り出さない
でください。

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押し 生種容器をすぐ取り出し、 冷蔵庫で保存する

放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

便利な機能

コースやメニューを
選んだら...



レーズンなどの
具を入れるとき
焼き色を
変えるとき

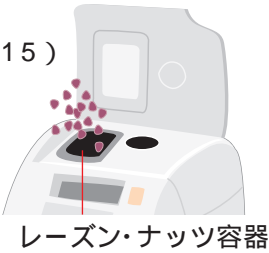
予約するとき

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの(P.15)は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。

自動投入できるもの(P.15)

準備 レーズン・ナッツ
容器にお好みの
具を入れておく。



「レーズン」に合わせる



「あり」を選ぶ



スタートする



(具が自動で投入される)
レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっつい
て残ることがあります。

自動投入できないもの(手で入れる)

「レーズン」に合わせる



「あり + ブザー」を選ぶ



スタートする



ピッピッと鳴ったら
ふたを開けて、
具を入れる

(3分後には自動的に
再スタートする)
ふたは閉める。



お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の3通りに設定できます。

「焼き色」に合わせる



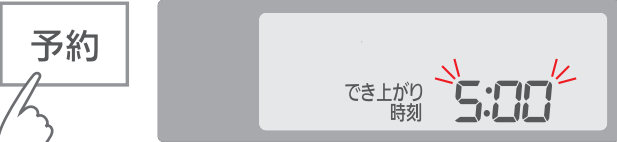
お好みの焼き色を選ぶ



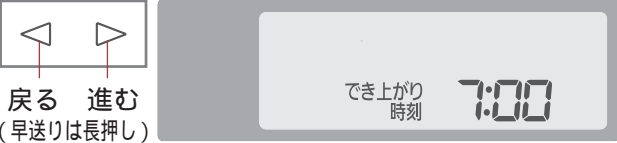
指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

予約を始める



焼き上がり時刻に合わせる



具入りパンをつくるとき、具を入れるタイミングは...
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

「ドライイースト」コース

- ・食パン : 約55分～1時間25分後
- ・食パン早焼き : 約30分後
- ・ソフト : 約2時間40分～3時間10分後
- ・フランス : 約45分～2時間15分後
- ・パン生地 : 約45～55分後

「天然酵母」コース

- ・食パン : 約3時間25分後
- ・パン生地 : 約3時間25分後

便利な機能

いろいろなパン

パン生地で



クロワッサン

つくりかた

バターを折り込む

生地をボールに入れてラップを掛け、冷蔵庫で30～60分冷やす。
(室温が高いときは、長めに)

折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

生地を載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

とをさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する

生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

端を引っ張りながら巻く。

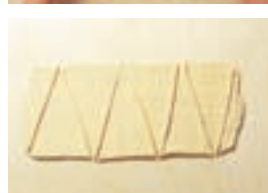
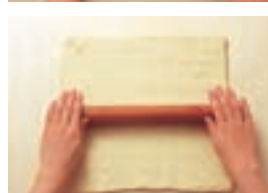
巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

霧吹きをしてラップを掛け、室温で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

予熱した200～220のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



材料(12個分)

パン生地.....1回分
強力粉.....225g
薄力粉.....55g
バター.....15g
砂糖.....大3(36g)
スキムミルク 大1(10g)
塩.....小1(4g)
溶き卵...M寸¹/₂個(約25g)
水.....140ml
[室温が25以上のときは約5の冷水で]
ドライイースト...小1(2.2g)
折り込み用バター.....140g
(1cm厚に切る)
ドリール(溶き卵)
.....M寸¹/₂個(約25g)

記載の分量を使って、P.20の手順でつくる。

失敗して膨らまなかった生地は、ドーナツに



ドーナツ

生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて約10～20分休ませる。円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
30～35で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
約170の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

ピザ生地で



材料(直径約25cm 3枚分)

(ピザ生地)

A 強力粉.....400g
砂糖.....大1(12g)
塩.....中1(7g)
B オリーブ油...大さじ¹/₂
冷水(5).....260ml
ドライイースト...中1(4g)
オリーブ油.....適量
C ローズマリー.....適量
クリスタルソルト(または塩)
.....適量

ピザをつくる



材料(直径約25cm 3～2枚分)

ピザ生地(P.20).....1回分
最大 最小
ピザソース.....大さじ6 大さじ4
ピザ用チーズ...300g 200g
トッピング(例)
たまねぎ(薄切り)...大1個 小1個
サラミ(薄切り)...15枚 10枚
ベーコン.....3枚 2枚
マッシュルーム(薄切り)...9個 6個
ピーマン(薄切り)...3個 2個

フォカッチャ

つくりかた

ピザ生地をつくる

パンケースにA→B→水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

「パン生地をつくる」(P.20)の手順でピザ生地をつくる。

成形する

取り出した生地を2等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんを掛けて10分休ませる。

発酵させる

生地をクッキングシートの上に載せて、直径約25cmの円形に伸ばす。

30～35で40～60分発酵させる。

焼く

生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油を塗る。

Cを振りかけて、

予熱した180～200のオーブンで約15分焼く。

ピザ

つくりかた

成形する

生地をスケッパーで2～3等分し、きれいな面を出して丸める。

(薄めのピザ生地の場合は3～5等分)

ふきんを掛けて10～20分休ませる。

クッキングシートに載せ、直径約25cmに伸ばす。

フォークで穴を開ける。

具を載せる

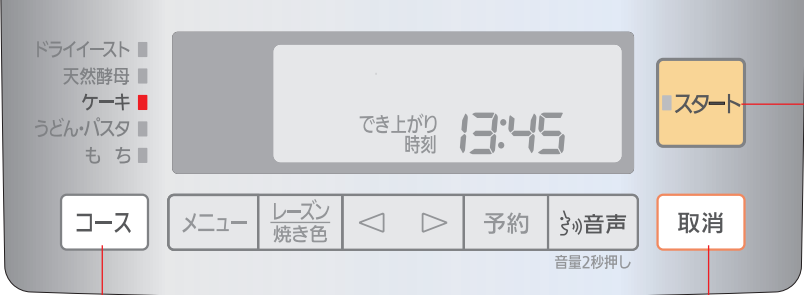
ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

予熱した180～200のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。



ケーキをつくる



準備 パンケースに、パン羽根をセットし、バター、砂糖、牛乳、卵の順に入れ、合わせてふったAを入れる。

操作をやり直すとき
スタート後に、中止するとき
(長押し)

材料

「ケーキ」	
無塩バター	160g
砂糖	150g
牛乳	15ml
卵(溶く)	M寸3個(150g)
A 薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g

無塩バターは1cm角に切る。
お好みの材料や具でアレンジできます！
(固形の場合は、粉落しのときにまんべんなく入れる)
ココア (20g) チョコチップ (70g) 紅茶 (70g) パナナ (135g) くるみ (50g)
手順3で15分以上経過したときは自動的に「ねり」がスタートします。
(粉落しを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります)

バターケーキに近いでき上がりになります。(市販のスポンジケーキのようにはありません)

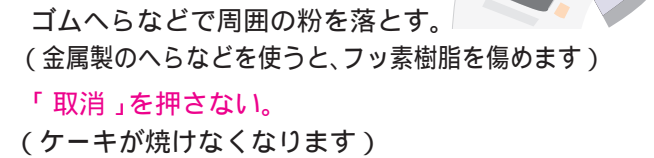
1 「ケーキ」を選ぶ



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落しをする



4 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

勢いよく振って取り出すと、形くずれします。



焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きできます。
(受け付けるのは約15分)

「ケーキ」を選ぶ



焼く時間を合わせる



スタートする



追い焼きを取り消すときは→「取消」長押し



うどん・パスタをつくる



準備 パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
ボウルなどでAを混ぜ合わせる。
別容器でBを混ぜ合わせる。
パンケースにA→Bの順に入れる。(パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる)

操作を
やり直すとき
スタート後に、
中止するとき
(長押し)

材料(そばやラーメン生地はつくれません)

「うどん」 (約6人分)	
A 強力粉	230g
薄力粉	230g
B 塩	中2(14g)
ぬるま湯 ¹	250ml
打ち粉 ²	適量

1 ぬるま湯の温度は35～40。
2 打ち粉にはかたくり粉や小麦粉などを使う。

「パスタ」 (約6人分)	
A 強力粉	230g
デュラムセモリナ粉 ¹	230g
塩	中1(7g)
B 卵(溶く)	M寸2個(100g)
水	180ml
オリーブ油	大さじ1/2
打ち粉 ²	適量

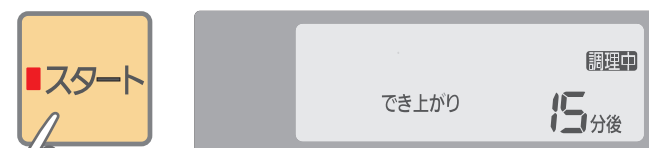
1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店等でお買い求めいただけます。
2 打ち粉にはかたくり粉や小麦粉などを使う。

カラフルなアレンジパスタもつくれます！
→野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
→加える材料分だけ、水の量を減らす。
(10～30ml)

1 「うどん・パスタ」を選ぶ



2 スタートする



(約15分後)

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで休ませる

うどん...室温で約2時間

パスタ...冷蔵庫で約1時間



保存するときは

- ・冷蔵庫(保存期間 2～3日)
→打ち粉をしてラップに包む。
- ・冷凍庫(保存期間 約1か月)
→めんの太さに切ってから
(P.33)ラップに包む。



市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

うどん

つくりかた

伸ばす

包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす。
(冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす)



切る

生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る。
(切りにくいときは、生地に打ち粉をする)



ゆでる

大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
(ゆで時間の目安は、8～13分)
冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。



パスタ

つくりかた

伸ばす

包丁やスケッパーで6等分に切り分ける。
打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす。



切る

表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
(ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る)
めんをほどき、打ち粉をする。



ゆでる

大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
(ゆで時間の目安は、3～5分)



手順1～2では、パスタマシンも使えます。
(生地にしっかり打ち粉をする)

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。
(浸すとやわらかくなり過ぎます)



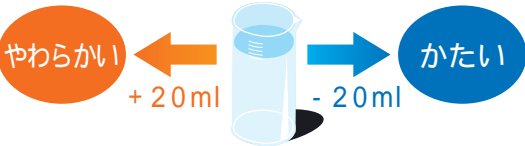
1

準備 もち米を洗う。(水がきれいになるまで)
もち米は水に浸さない。(もちがやわらかくなります)
ザルで30分水を切る。(水が落ちなくなるまで)
パンケースに、**めん・もち羽根**をセットし、
もち米を入れ、水を入れる。

材料

「もち」 (1個約35gの丸もち)	(3合)	(4合)	(5合)
もち米	420g (約3合)	560g (約4合)	700g (約5合)
水	270ml	340ml	400ml

お好みのやわらかさにするには、
水の量で調整を！



手順3で30分経過したときは
自動的に終了します。
(おもちはつくることができません)

よもぎや桜えびなどは、もちをつき始め
たら入れることができます。(豆などか
たいものは入れないで)

操作を
やり直すとき
スタート後に、
中止するとき
(長押し)

5

2
4

1 「もち」を選ぶ



2 スタートする



(約50分または60分後)
ときどき羽根が回ります。

3 ピッピッと 鳴ったら、 ふたを開ける

「取消」を押さない。
(もちをつくことが
できなくなります)



4 ふたを開けたまま すぐ、スタートする



つきたてのもちに、好みの材料をからませて...



あんもち



きなこもち



おろしもち

途中で混ぜて...

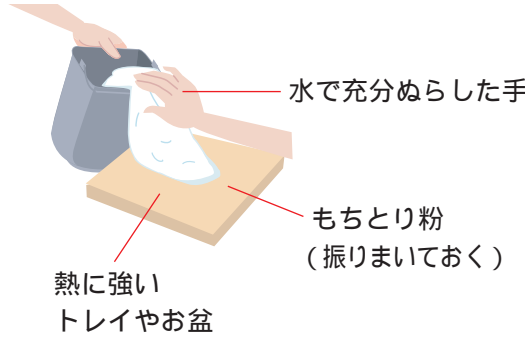


草もち

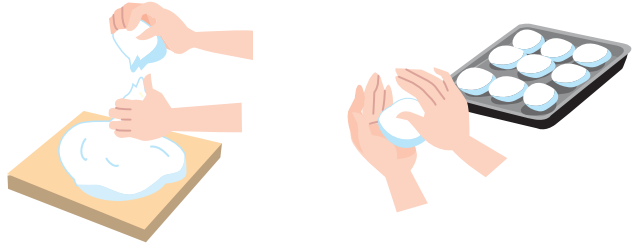
もちをつき始めたら、よもぎ
30～50gと塩少量を少しずつ
入れる。
(よもぎの葉は、ゆでて冷水で
アク抜きし、細かく刻んで、
よく絞っておく)

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースをすぐ取り出し、 パンケースにさわれるぐらいまで 冷ます (5～10分)

6 もちを取り出す (底から持ち上げるように)



7 もちをちぎって、丸める



すぐ食べる時 ➡ 手を水でぬらしておく。
保存するとき ➡ 手に、もちとり粉を付けておく。

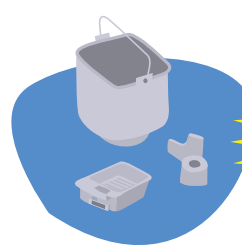
もちの出来栄は、水の量、もち米の量や
種類、新米か古米かなどによって変わ
ります。

放置しすぎると、もちの表面がかたくな
ります。

もちの上手な保存方法は...
もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
[部屋に置くときは]
湿度や温度の低い所で2日以内。
[冷凍庫に入れるときは]
ポリ袋を2重にして入れ、
口を閉じて1か月以内。

もちをつくる

お手入れする



フッ素樹脂を
傷めないために...

早めに洗って乾かす！
(汚れた状態や水につけた状態で放置しない)
柔らかいスポンジで洗う！
(磨き粉や金属製たわし、スポンジの
ナイロン面、ナイロン製ネットに
入ったスポンジ、食器洗い乾燥機
で洗わない)



パンケース・羽根

残った生地を取り除き、
水洗いする



パンケース
に湯を少し
入れる。
(生地がふや
け、取りやす
くなる)



パンケース
と羽根を水
洗いする。
取り付け軸
の周りに生
地などを残
さない。



羽根につま
まった生地な
どを竹ぐし
で取る。

ふた

固く絞った
ぬれぶきんでふく



生種容器

台所用洗剤(中性)で
しっかり洗い、
乾燥させる



生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、
次の生種おこしがうまくできません。

もし、腐敗してしまったときは
薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする



イースト容器

固く絞った
ぬれぶきんでふき取り、
自然乾燥させる

からぶきすると、
静電気でドライ
イーストが落ち
なくなります。



イースト容器は
からぶきしない！
(静電気でドライイーストが
落ちなくなります)

レーズン・ナッツ容器

取り外して、水洗いする



上に引く。



押して、
開閉板を
開く。

本体

固く絞った
ぬれぶきんで
ふく



「まちがえた!」と思ったら...

材料を入れ忘れて
スタートした!

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・「ピザ生地」..... 1分以内 ・「デニッシュ」..... 5分以内 ・他のメニュー 20分以内 ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 「天然酵母」コース 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・「ピザ生地」..... 1分以内 ・「デニッシュ」..... 5分以内 ・他のメニュー..... 20分以内

コースやメニュー、「レーズン」、「焼き色」をまちがえてスタートした!

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」キーを長めに押して中止し、正しいコース・メニュー・焼き色でスタートさせてください。
「ソフト食パン」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)

違う羽根を取り付けて
スタートした!

「取消」キーを長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。(そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。)

失敗してしまった生地は、再利用してピザやドーナツにすることができます。(P.28,43)

うまくできない!!

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄が
違いますが...



こんなときは

膨らみが足りない

大きさの目安
(1.5斤の場合)



1 食パン、ソフト食パンの場合

(1斤の場合)



2 食パンの場合

パン(膨らみ)

膨らみすぎている



大きさの目安(1.5斤の場合)

全く膨らまない
(全体が白く、だんご状)

ここを確認してください

温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
レーズンなどの具を入れすぎていませんか?
室温が高すぎませんか?(室温が高すぎると、出来栄が悪くなります)

小麦粉

はかりで重さをはかりましたか?(付属の計量カップは使えません)
国内産の小麦でつくった粉を使っていますか?(P.42)
強力粉を使いましたか?
<デニッシュ風食パン・フランスパンは...>
強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか?

水

少なすぎませんか?
<早焼き食パン・デニッシュ風食パン・フランスパンは...>
常に、約5 の冷水を使っていますか?
<室温25 以上のときは...>
約5 の冷水を使っていますか?

砂糖

少なすぎませんか?

ドライイースト

<天然酵母パン以外は...>
予備発酵のいらないものを使っていますか?
イースト容器に入れていますか?
少なすぎませんか?
保存状態の悪いものや賞味期限切れのものを使っていますか?

天然酵母

<天然酵母パンは...>
「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか?
生種はかき混ぜてからはかりましたか?
パンケースに入れていますか?
少なすぎませんか?

小麦粉

多すぎませんか?
パン専用小麦粉を使っていますか?(P.42)

水

多すぎませんか?

ドライイースト 生種

多すぎませんか?
→指定通りの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を1/4~1/2量減らしてみてください。
標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

ドライイースト 天然酵母

ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか?
保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていますか?

パン羽根を付け忘れていませんか?
途中で停電しませんでしたか?

「まちがえた!」と思ったら... / うまくできない!

うまくできない！



パン（形）

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
日によって形や膨らみが違う	手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ <div>室温</div> <ul style="list-style-type: none"> ・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） <div>材料の種類・質</div> <ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき
底に大きな穴があく、つぶれる	パン羽根の形状あとは残ります。 パンを取り出すときに、パンケースの底の主軸受けを触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）  <div>回さない</div>
底がべたつく、側面が大きくへこむ	焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上であら熱をとりましたか？
周囲に粉が残っている	小麦粉が多すぎませんか？ 水が少なすぎませんか？
（デニッシュ風食パンの）底に油がたまる、皮が油っぽい、バターむらができる	バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？ バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ バターをバラバラにほぐして入れましたか？
食パンが思った色に焼き上がらない	焼き色を変える（P.27）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
外皮がかたい	外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
フランスパンは、焼き立てのアツアツ感を感じない	フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいので、でき上がり前に温度を少し下げってから、でき上がりをお知らせするようにしているためです。
デニッシュ風食パンはサクサク感が少ない	切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
成形・発酵させた生地がベタツとしていている	発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタツとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	包み込むバターが溶けると、うま層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。 

うどん・パスタ

ケーキ

もち

こんなときは	ここを確認してください
ダマになる	めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ 小麦粉が少なすぎませんか？ 水が多すぎませんか？ うどんの場合、水はぬるま湯を使用しましたか？
生地が手にくっついてまとまらない	小麦粉が少なすぎませんか？ 打ち粉をしましたか？ 水が多すぎませんか？
めんがくっつく	めん状に切ってから、時間がたっていないですか？ 打ち粉を十分にしましたか？
膨らみが足りない	材料を分量どおり入れましたか？ ベーキングパウダーを入れましたか？ 薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
上部にバターが残っている	バターは1cm角に切りましたか？ 材料を順番どおりに入れましたか？
周囲に粉がくっついている	粉落しをしましたか？ 材料を順番どおりに入れましたか？
ついたもちに粒々が残っている	もち米が多すぎませんか？ 水が少なすぎませんか？ もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？ （空調の風に直接当たっているなど） うるち米が混ざっていませんか？ 古米を使っていますか？

よくあるご質問

国内産の小麦粉で
つくれる？

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、でき上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

→日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。



専用小麦粉で
つくれる？

パン

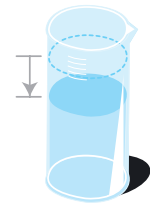
つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5～10%減らしてください。

うどん(中力粉)

生地がかたい場合は水を10ml増やし、やわらかい場合には10ml減らしてください。

バターやスキムミルク
の代わりに他の材料が
使える？

使えます。バターの代わりに、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。スキムミルク(大スプーン1)は、牛乳100ml相当です。牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。



市販の料理の本の
分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。もしつくるときは下記の方法でお試しく下さい。(パンのみ)生地をつくるコースで。小麦粉容量は「400～300g」とし、液体(水・卵など)は小麦粉の65～60%に。



自家製の天然酵母は
使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。
→比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。



天然酵母パン種や生種
の保存方法は？

天然酵母パン種(P.12)

高温に弱いので、しっかり密封して冷蔵庫で保存。賞味期限までに使ってください。

生種(P.25)

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。1週間以内に使い切ってください。



ドライイーストの
保存方法は？

開封前は常温で、開封後は封をし、冷蔵庫で保存してください。賞味期限までに使ってください。

パンミックスは、
天然酵母のコースで
使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。
→添付のドライイーストの代わりに、1.5斤のパンミックス1袋に対し、生種(大スプーン2)、水(250ml)を入れる。

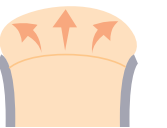


デニッシュ風食パンの
「後入れ用バター」は冷
凍しなくても使える？

冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。バターは1cm角に切り、一晩以上冷凍したものをお使いください。

食パンは角形に焼き上
げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる(「釜のび」)山形パンです。



パンをうまく
切るコツは？

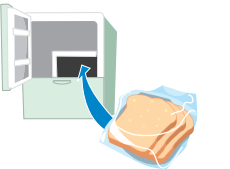
焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。



食パンや生地は冷凍保
存できる？

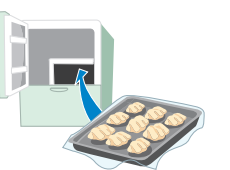
食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。



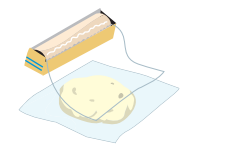
バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップを掛けて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。焼くときは、30～35で解凍してからドリール(溶き卵)を塗って焼きます。急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分間長めにする。



ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。



失敗した生地は
再利用できる？

- 例 途中で誤って取り消してしまったとき
- 例 生地そのまま焼けていないとき
- ...など

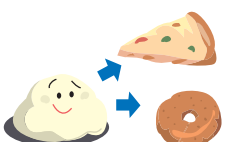
ドーナツやピザなどに利用できます。以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うコース

ドライイーストがイースト容器に残っているとき
→「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ(P.28)やピザ(P.29)に！
ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
→生地を取り出して、ドーナツ(P.28)やピザ(P.29)に！

天然酵母を使うコース

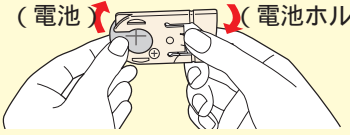
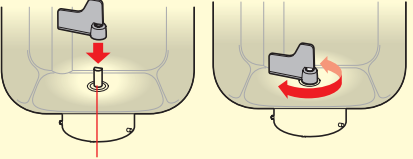
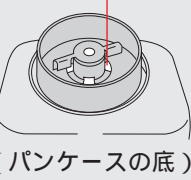
→生地を取り出してドーナツ(P.28)に！



故障かな!?

まずは、次の内容をお調べになり、なお異常のあるときは、すぐに本製品をお買い上げの販売店へご相談ください。

こんなときは	原因	直し方
キー操作ができない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない(練らない)	「ソフト食パン」コースの工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、コースや室温により異なります。 ・「ソフト食パン」コースは、2回に分けて投入される。	
	イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
ブザーが8回鳴り、 庫内高温を表示	連続使用で、庫内が高温(40℃以上)になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷やす。 (でき上がり直後で、1時間程度)
停電有を表示	調理中に約10分以内の停電があったことをお知らせします。 停電回復後は、自動的に運転を続けます。(パンの出来栄は悪くなることもある) 調理中に電源プラグを抜き差ししても、表示します。	
途中で運転が止まった (現在時刻を表示)	調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態では止まっていたら、生地が利用できます。(P.28)
予約したい時刻に合わせられない	予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ コースによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の 「食パン」 4時間30分～13時間後 「ソフト食パン」 5時間10分～13時間後 「フランスパン」 7時間10分～13時間後 「天然酵母食パン」 7時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	ドライイーストを使う「食パン」・「フランスパン」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ・「グワングワン」……………モーターが回る音 ・「パタパタ」……………生地を打つ音 ・「カチャカチャ」……………もちをつく音 ドライイーストやレーズン・ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャングアチャン」…開閉弁、開閉板の音	

こんなときは	原因	直し方
羽根がガタつく	羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(異常ではありません)	
現在時刻表示が薄い、消えた	リチウム電池の寿命(約2年)です。 交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。 ただし、電池ホルダーは取り付けておく。(異物などが入るおそれ) タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7) 必ず電源プラグを差し込んだ状態で行う。 (電池) (電池ホルダー)  コイン形リチウム電池 品番: CR2354 希望小売価格: 315円(税抜300円) (税込・2006年9月現在)
粉の状態のまま焼けていない	羽根を付け忘れていませんか？	羽根をきっちり取り付ける。(P.16)
パンケースの底から生地が漏れる	パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていますか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 (お買い上げの販売店へ)  取り付け軸 主軸受け(完成) 品番: ADA29A115 希望小売価格: 1,785円(税抜1,700円) (税込・2006年9月現在)
	ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。(回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される)異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。  排出口(4か所) (パンケースの底)	

使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

次の場合は、お買い上げの販売店に修理をご相談ください		
途中で回転が止まる (羽根が回らない)	材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 (でき上がっても、粉の状態に残り、焼けていない)	
H01を表示	温度センサーの故障です。	
H02を表示	基板の故障です。	

故障かな!?

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は...
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

保証書(別添付)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

転居や贈答品などでお困りの場合は...
修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
使い方・お買い物などのお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品の、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時

「故障かな？」(P.44～45)に従ってご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

保証期間中は
保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- 技術料
- は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- 部品代
- は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料
- は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。


ご相談窓口における個人情報のお取り扱い
松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ホームベーカリー
品番	SD-BT153
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などは
ホームページをご活用ください。
<http://panasonic.co.jp/cs/japan>

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口


ナビダイヤル (全国共通番号)  **0570-087-087**


- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック お客様ご相談センター

365日 / 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル  **0120-878-365**
携帯電話・PHS等のご利用は... **06-6907-1187**


FAX フリーダイヤル  **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号)  **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区		近畿地区	
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631
東北地区		中国地区	
青森	青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
秋田	秋田市東通り2丁目1-7 ☎(018)831-7833	米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
		出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
		浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629

仕様

仕様

電源		交流100 V 50/60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	550 W	大きさ(約)	幅	28.2 cm
	モーター	115 W (50 Hz)		奥行	32.5 cm
		120 W (60 Hz)		高さ	36.7 cm
質量 (約)		6.8 kg	コードの長さ		1.2 m

電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約0.5 Wです。

	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース	うどん・パスタ	ケーキ	もち
容量	食パン	食パン 小麦粉 400 ~ 300 g	小麦粉 460 g	小麦粉 240 g	もち米 700 g } 420 g
	早焼き食パン 小麦粉 400 ~ 280 g				
	デニッシュ風食パン	パン生地 小麦粉 400 ~ 300 g			
	ソフト食パン 小麦粉 380 g				
	フランスパン 小麦粉 280 g	生種おこし ホシノ天然酵母 パン種(元種) 50 ~ 30 g			
予約 タイマー	パン生地 小麦粉 400 ~ 280 g				
	ピザ生地				
	食パン	食パン 10時間後まで			
	ソフト食パン				
	フランスパン				
その他のコースには予約タイマーが使えません。					

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！



こんな症状は
ありませんか

電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
コードに傷が付いたり、触れると
通電したりしなかったりする。

このような症状のときは、事故
防止のため、使用を中止し、コ
ンセントから電源プラグを抜い
て、必ず販売店に点検をご相談
ください。

便利メモ

おぼえのため
記入されると
便利です

お買い上げ日

年 月 日

販 売 店 名

品 番

SD-BT153

☎ () -

松下電器産業株式会社 クッキング機器ビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© 2006 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

DZ50 - 1452

S0806Y2027